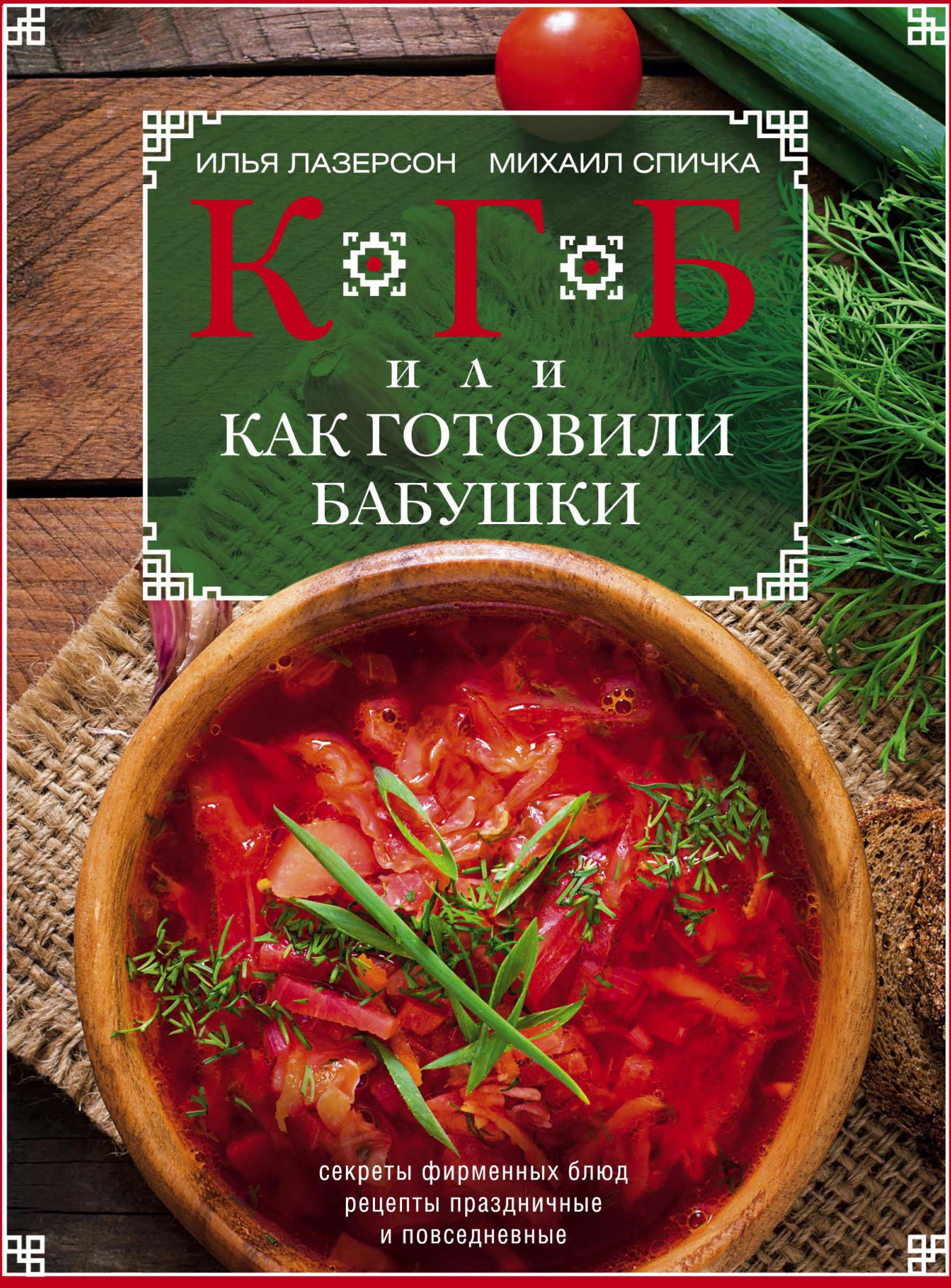
ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН МИХАИЛ СПИЧКА
КГБ
или
КАК ГОТОВИЛИ БАБУШКИ
секреты фирменных блюд
рецепты праздничные
и повседневные

У наших бабушек всегда
только лучшая еда!
Цукаты, конфеты, пампушки,
Душистые диво-ватрушки,
Пельмени и оладушки...
О, как готовят бабушки!

ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН МИХАИЛ СПИЧКА

КГБ

И Л И

КАК ГОТОВИЛИ БАБУШКИ

Секреты фирменных блюд,
рецепты праздничные и повседневные

Москва – Санкт-Петербург
ЦЕНТРПОЛИГРАФ
Русская тройка-СПб

УДК 641.5
ББК 36.997
Л17

Охраняется законодательством РФ
о защите интеллектуальных прав.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Художественное оформление
Е.Ю. Шурлаповой

Фотограф Ярослав Фролов

Лазерсон И., Спичка М.
Л17 КГБ, или Как Готовили Бабушки. Секреты фирменных блюд, рецепты праздничные и повседневные. — М.: ЗАО Издательство Центрполиграф, 2016. — 96 с.

ISBN 978-5-227-06324-3

Когда авторы были совсем юными, они с интересом наблюдали, как бабушки священнодействуют на кухне… Тогда, в советское время, с продуктами было гораздо хуже, чем сейчас. Но товарный дефицит не означал дефицита кулинарной фантазии. Скорее наоборот, подхлёстывал воображение и будил в людях творческое начало. В отсутствие Интернета все охотно обменивались друг с другом идеями, секретами фирменных блюд, рецептами праздничными и повседневными. И записывали их в особые тетрадки. Как правило, этим занимались бабушки, ведь именно они являются хранительницами семейных традиций, в которых совместная трапеза имеет огромное значение.

Авторы книги бережно сохранили тетрадки своих бабушек и теперь предлагают вниманию читателей некоторые избранные рецепты.

УДК 641.5
ББК 36.997

© Лазерсон И., Спичка М., 2016
© ООО «Рт-СПб», 2016
© ЗАО «Издательство
Центрполиграф», 2016

ISBN 978-5-227-06324-3

Предисловие

Посвящается памяти наших бабушек
Каперовской Риммы Лазаревны, Поповой Елены Михайловны,
Берхифанд Евгении Захаровны, Лазерсон Ольги Исааковны

Авторы этой книги уже почти 20 лет каждое воскресенье выходят в прямой радио-эфир с часовой передачей «Скорая кулинарная помощь». Передача устроена просто: мы отвечаем на вопросы слушателей. Очень часто нам звонят взрослые люди и, предваряя свой вопрос, описывают блюдо, которое готовила их бабушка. А затем уже следуют сетование на то, что рецепт блюда не сохранился, и сам вопрос «Как это можно приготовить?» Понятное дело, далеко не всегда нам удаётся помочь. Это ведь семейные рецепты, они часто уникальны и полны нюансов, если не сказать секретов. Да и названия у блюд бывают такие, что или поневоле улыбнёшься, или впадёшь в полное недоумение.

Один из нас, втайне от своей родительницы, утверждает, что мамы не умеют готовить до тех пор, пока не станут бабушками. Имея в виду то, что очень важно накопить достаточный опыт приготовления еды. Поэтому именно бабушки являются хранительницами семейных традиций, в которых совместная трапеза имеет огромное значение.

Детство авторов пришлось на советское время. Нам повезло — у нас обоих были бабушки. Наше поколение еще помнит времена, когда с продуктами было гораздо хуже, чем сейчас. Но товарный дефицит не означал дефицита кулинарной фантазии. Скорее наоборот, подхлёстывал воображение и будил в людях творческое начало. В отсутствие Интернета все охотно обменивались друг с другом идеями, секретами фирменных блюд, рецептами праздничными и повседневными. И записывали их в особые тетрадки. Как правило, этим занимались бабушки. Авторы книги бережно сохранили тетрадки своих бабушек и теперь предлагают вниманию читателей некоторые избранные рецепты. И подчеркивают: эта книга вовсе не ностальгия по советской эпохе, а лишь воспоминание о тех временах, когда авторы были совсем юными и с интересом наблюдали, как бабушки священнодействуют на кухне…

Салат из капусты с сыром и корицей

0,5 кочана капусты среднего размера; 4 яблока; 2 ст. ложки грецких орехов; 100 г голландского сыра; 3 ст. ложки майонеза; 0,5 ч. ложки молотой корицы; сахар; соль; перец

Капусту нашинковать, перетереть с солью и сахаром. Яблоки очистить и нарезать соломкой. Орехи измельчить скалкой. Сыр натереть на крупной тёрке. Всё смешать. Заправить майонезом, корицей, перцем. Салат украсить варёной морковкой, зеленью петрушки, орехами.

Шарики из печёнки на твёрдом сыре

500 г телячьей печёнки; 2 луковицы; 150 г сливочного масла; 5 яиц; 200 г голландского сыра; растительное масло для жарки; петрушка; перец; соль

Печёнку промыть, нарезать кусками, обжарить и остудить. Яйца сварить «вкрутую». Лук очистить, нашинковать и обжарить до золотистого цвета, остудить. В мясорубке с самой мелкой решёткой измельчить печёнку, 3 яйца и лук, добавить размягчённое сливочное масло, соль, перец, перемешать. Массу охладить и сформовать шарики. Шарики обкатать в натёртом желтке от двух яиц. Подать на ломтиках сыра.

Форшмак

2 селёдки; 1 средняя луковица; 2 яйца; 0,5 яблока; 2 ломтика белого хлеба; 50 мл молока; зелёный лук; чёрный хлеб; сметана

Яйца сварить вкрутую. Сельдь разделать на филе без кожи. Хлеб без корочек замочить в молоке. Лук и яблоко очистить. В мясорубке измельчить сельдь с отжатым хлебом, яблоком, луком и яйцами. Уложить в салатник. Посыпать тёртым яйцом и зелёным луком. Отдельно подать обжаренный без масла чёрный хлеб и сметану.

В форшмак, помимо перечисленных ингредиентов, можно добавить укус и горчицу из банки и/или измельчённые грецкие орехи.

Жидкий салат

3 пучка салатных листьев; 2 огурца; 8 шт. редиса; 50 г зелёного лука; кефир; спиртовой уксус; сахар; соль

Салатные листья промыть и обсушить, нарезать их полосками. Редис промыть и нарезать тонкими полукружками. Лук нарезать перьями по 2 см. Огурцы очистить и нарезать ломтиками. Смешать нарезанный салат, огурцы, посыпать солью и сахаром, перетереть руками, добавить редис, кефир и уксус, перемешать.

Карп, фаршированный кусками

2 карпа; 2 луковицы для фарша; 2 яйца; 8 ломтиков белого хлеба; 150 мл молока; 2 ст. ложки растительного масла; 1 луковица; 1 свёкла; 1 морковь; перец; соль

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову и выпотрошить, не разрезая. Нарезать кусками, промыть их и маленьким ножом вырезать мякоть между хребтом и ребрами. Хлеб без корочек замочить в молоке. Лук очистить. В мясорубке измельчить мякоть рыбы, отжатый хлеб, лук. Фарш перемешать, добавить яйца, соль, перец и растительное масло. Фарш поместить в куски рыбы, уложить в кастрюлю на «подушку» из ломтиков очищенных лука, свеклы, моркови. Залить холодной водой и варить при слабом кипении не менее полутора часов. Остудить. Подать вместе с образовавшимся желе.

Шуба

3 селёдки; 2 яйца; 2 луковицы; 200 г шампиньонов; 1 красный сладкий перец; 1 жёлтый сладкий перец; 1 морковь; растительное масло для жарки

Селёдку разделать на филе без кожи и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Лук нарезать полукольцами и обжарить. Шампиньоны нарезать пластинками и обжарить. Морковь и сладкий перец нарезать соломкой и обжарить. Грибы и овощи после обжаривания выкладывать на сито для удаления лишнего жира. Всё выложить слоями в такой последовательности: селёдка—яйца—лук—морковь—грибы—перец. Все слои промазывать майонезом. Верхний слой посыпать укропом и нарубленным яйцом.

Карп в желе

2 карпа; спиртовой уксус; чёрный перец горошком; лавровый лист; сахар; соль

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову и выпотрошить. Куски рыбы промыть, уложить в кастрюлю, залить холодной водой чуть выше уровня рыбы, довести до кипения, снять пену. Затем уменьшить нагрев, добавить соль, сахар и уксус. Варить 30 минут, затем добавить лавровый лист и перец, варить ещё 10 минут. Скорректировать вкус — жидкость должна казаться более кислой, чем вы привыкли. Рыбу переложить в лоток, залить получившимся кисло-сладким бульоном. Охладить. При этом бульон превратится в желе.

Салат из селёдки и яиц

3–4 селёдки; 5–6 крутых яиц; 3–4 луковицы; 3–4 ст. ложки растительного масла; 1 ст. ложка уксуса; 1,5 ч. ложки горчицы; сахар; перец

Филе селёдки нарезать кубиками. Яйца нарубить. Лук нашинковать, обдать кипятком и смешать с уксусом. Всё смешать, заправить горчицей, растительным маслом, добавить сахар и перец.

Салат из куриного мяса

0,5 курицы; 1 маринованный сладкий красный перец; 8 средних шампиньонов; 100 г голландского сыра; 2 помидора среднего размера; майонез

Куриную тушку отварить, остудить, снять мякоть. Грибы отварить, остудить и нарезать каждый на 4 части. Куриную мякоть, помидоры и перец нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной тёрке. Всё смешать и заправить майонезом.

Салат «Пражский»

300 г постной свинины; 100 г солёных огурцов; 0,5 луковицы; 1 маринованный сладкий красный перец; 0,5 яблока; майонез; перец; соль

Свинину целым куском обжарить, посолить, поперчить, завернуть в фольгу и запечь в духовке до готовности. Остудить. Лук и яблоко очистить. Жареное мясо, солёные огурцы, лук, яблоки и сладкий перец нарезать ломтиками. Заправить майонезом.

Салат мясной с печёным перцем

100 г отварной говядины; 1 яблоко; 2 запечённых красных сладких перца; 0,5 красной луковицы; 3 картофелины; 2 яйца; майонез; зелёный лук

Картофель отварить «в мундире», остудить. Яйца сварить «вкрутую», остудить, очистить и крупно нарубить. Мясо, картофель, перец нарезать ломтиками. Перец очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Яблоко очистить и нарезать кубиками. Красный лук мелко нарубить. Всё смешать, заправить или полить майонезом. Посыпать шинкованным зелёным луком.

Фаршированная утка

1 утка; 6 ломтиков батона; 0,5 стакана молока; 2 яблока; 150 г чернослива; 1 утиная печёнка; жир от утки; 1 ч. ложка сахара; 0,5 ч. ложки чёрного молотого перца; 0,5 пучка петрушки; соль

С утки снять кожу единым куском, разрезав ее вдоль по грудке. Мякоть отделить от костей. Из костей сварить бульон. С ломтиков батона удалить корочку, залить молоком, выдержать 10 минут и отжать. Яблоки очистить от кожицы и семян. В мясорубке измельчить мякоть утки, печёнку, жир, отжатый батон, 1 яблоко. В полученный фарш добавить соль, сахар, перец, яблоко и чернослив, нарезанные мелкими кубиками. Фарш уложить на кожу, свести края, зашить. Тушить в бульоне до готовности. Уложить на блюдо, придавить другим блюдом и оставить для остывания. Подавать холодным, можно и горячим, с картошкой.

Икра свекольная

4 свёклы среднего размера; 2 небольших солёных огурца; 1 луковица среднего размера; 2 ст. ложки грецких орехов; 1 ст. ложка томатной пасты; 2 ст. ложки растительного масла; зелёный лук; перец; соль.

Свёклу испечь в фольге или отварить «в мундире». Остудить, очистить и натереть на тёрке. Огурцы очистить и натереть. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле, затем добавить томат и обжарить все вместе еще несколько минут. В сковородку к луку и томату добавить свёклу, огурцы, все прогреть. Посолить, поперчить, перемешать и остудить. Грецкие орехи нарубить. Икру смешать с орехами.

Фаршированная «шейка»

Куриная кожа 300 г; куриный жир 150 г; мука 4 ст. ложки; куриные желудки отварные 50 г; куриные сердца отварные 50 г; лук 2 шт; перец; соль

Жир, лук, куриные желудки и сердца нарезать, смешать с мукой, приправить молотым перцем и солью. Кожу разложить прямоугольником на пищевой плёнке, выложить на неё смесь и свернуть рулетом. Рулет завернуть в плёнку, перевязать и сварить в воде или на пару. Остудить под прессом, нарезать ломтиками.

Суп из щавеля с жареной картошкой

Для супа: 500 г говяжьей грудинки; 2 луковицы; 2 морковки; 300 г свежего щавеля; лавровый лист; перец; соль; растительное масло для жарки

Для жареной картошки: 6 картофелин; 1 луковица; растительное масло для жарки

Овощи очистить. Щавель перебрать, промыть, удалить твёрдые стебли, нарезать. Из грудинки сварить бульон с одной луковицей и одной морковью. Мясо и овощи удалить из бульона. Морковь нарезать соломкой или натереть на крупной тёрке. Лук нарезать полукольцами. Морковь и лук обжарить до золотистого цвета и положить в бульон, через 5 минут добавить щавель и варить 15 минут. Перед окончанием варки добавить перец и лавровый лист. Тем временем, обжарить картофель, нарезанный брусками, через 10 минут после начала жарки добавить нарезанный лук и продолжить жарку до готовности картофеля. Суп подать с мясом и жареной картошкой.

Куриный бульон с манными клёцками

Для бульона: 1 курица; 1 луковица; 1 морковь; чёрный перец горошком
Для клёцок: 1 стакан манной крупы; 2 яйца; 1 ст. ложка растопленного сливочного масла; соль

Курицу промыть, разрезать на 4 части, положить в холодную воду и быстро довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев, добавить частично очищенную луковицу и морковь. Варить до готовности курицы. Курицу отложить и остудить. Бульон процедить, морковь нарезать ломтиками. Приготовить тесто для клёцок, сварить их в небольшом количестве бульона, формуя ложками. Руками снять мякоть с курицы. Основную часть бульона довести до кипения, положить в него чёрный перец, готовые клёцки и мякоть курицы. Прогреть несколько минут на слабом огне. Подать, посыпав зеленью.

Суп с гречкой

1 л куриного бульона; 2 картофелины; 0,5 стакана гречки; 1 луковица; 0,5 морковки; 1 помидор; 1 ст. ложка растительного масла; лавровый лист; перец; соль; зелень

Лук и морковь очистить, лук нарезать полукольцами, морковь — соломкой. В кипящий бульон положить кубики очищенного картофеля и промытую гречку. Варить на среднем огне. Тем временем на растительном масле слегка обжарить лук и морковь, затем добавить нарезанный кубиками помидор и прогреть всё вместе 2 минуты. Обжаренные овощи добавить в суп. Приправить солью, перцем, добавить лавровый лист и варить ещё 5 минут. Посыпать зеленью.

Холодный свекольник

2 свёклы; 50 г зелёного лука; 2 огурца; 0,5 пучка укропа; 2 яйца; 500 мл кефира; спиртовой уксус; сахар; соль

Свёклу отварить «в мундире», остудить, очистить. Яйца сварить «вкрутую», остудить, очистить. Огурцы очистить. Свёклу и огурцы натереть на крупной тёрке. Укроп и лук нашинковать, растереть с сахаром и солью. Яйца нарубить. Смешать свёклу, огурцы, зелень, яйца. Залить кефиром, добавить уксус, перемешать. При необходимости добавить холодной кипячёной воды. Можно готовить с варёной картошкой, которую нарезают кубиками.

Деруны

5 крупных картофелин; 1 луковица среднего размера; 1 яйцо; 2 ст. ложки муки; растительное масло для жарки; перец; соль

Картофель и лук очистить, натереть на мелкой тёрке, отжать. В картофельную массу добавить яйцо, муку, соль и перец. Разогреть в сковороде растительное масло, выкладывать ложкой картофельную массу и ложкой формовать тонкие оладьи. Жарить до появления золотистой корочки с обеих сторон.

Тушёные сердечки с картошкой

500 г куриных сердец; 1 кг картошки; 2 морковки; 2 луковицы; растительное масло для жарки; перец; лавровый лист; соль

Лук очистить и нарезать полукольцами. Морковь очистить и нарезать крупными кубиками. Сердца разрезать вдоль пополам не до конца и промыть. Обжарить их с луком и морковью. Тем временем очистить картофель и нарезать его крупными кубиками. Обжаренные сердца залить вровень водой и тушить 40 минут, затем добавить картофель, перемешать и тушить всё вместе еще не менее получаса, за 5 минут до окончания тушения добавить перец и лавровый лист.

Тефтели гречневые

500 г свинины; 1 стакан рассыпчатой гречневой каши; 2 ломтика батона; 4 ст. ложки молока; 1 луковица; растительное масло для жарки; мука для панировки; сметана; перец; соль

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле, остудить. С ломтиков батона удалить корочку, залить молоком, выдержать 10 минут и отжать. В мясорубке измельчить свинину и батон, добавить обжаренный лук, гречку, соль и перец. Сформовать тефтели, запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Тефтели переложить в неглубокую кастрюлю, залить сметаной и тушить до готовности.

Котлета «Колос»

500 г свинины; 1 яйцо; 1 луковица среднего размера; 100 г сливочного масла; 1 яйцо для льезона; панировочные сухари; растительное масло для жарки; сливочное масло для жарки; белый хлеб; перец; соль

Лук очистить. В мясорубке измельчить свинину и лук, добавить яйцо, соль и перец, тщательно перемешать. Фарш разделить на порции и сформовать лепёшки. На каждую положить по чайной ложке сливочного масла, придать вид колбаски и поставить в холодное место.

Слегка взбить яйцо вилкой, посолить и добавить в него немного воды. Колбаски запанировать в сухарях, затем погрузить в льезон и снова запанировать. Обжарить на смеси масел. Тем временем на другой сковороде обжарить ломтики белого хлеба, предварительно вынув из их серединок понемногу мякиша. Готовую котлету вставить в обжаренный хлеб, вокруг неё положить гарнир: жареный картофель и овощи

Утка в соусе из черносли́ва

1 утка; 2 луковицы; 200 г чернослива; растительное масло для жарки; перец; соль; сахар

Утку нарубить на порции, посолить, обжарить вместе с луком на растительном масле, переложить в кастрюлю, залить водой и тушить не менее часа. Чернослив промыть, залить частью жидкости от тушения утки и тушить до мягкости. Затем обработать блендером до состояния пюре, протереть через сито (могут быть осколки косточек!) и вылить пюре в кастрюлю с уткой, добавив перец и сахар, перемешать и тушить на малом огне ещё полчаса.

Души

500 г жирной свинины; 2 луковицы; 15 картофелин; 1 яйцо; 2 ст. ложки муки; растительное масло для жарки; перец; соль

Лук очистить, нарезать. Мясо и лук измельчить в мясорубке, приправить солью и перцем. Картошку натереть на мелкой тёрке, тщательно отжать, добавить яйцо и муку, перемешать, приправить солью. Картофельную массу разделить на порции и превратить в лепёшки. Фарш разделить на порции и превратить в биточки. Биточки уложить на лепёшки и свести края лепешек поверх фарша. Обжарить с обеих сторон на растительном масле, переложить в гусятницу, накрыть крышкой и томить в духовке при температуре 150 °С два часа.

Кисло-сладкая говядина

1 кг говядины; 2 луковицы; 2 ст. ложки томата; 0,5 стакана сухого или полусладкого красного вина; 2 ст. ложки меда; 2 пряника; 1 ст. ложка растительного масла; 6 шт. гвоздики; 1 палочка корицы

Мясо и лук обжарить, добавить немного воды и тушить с добавлением томата 40 минут, затем добавить хлеб и пряники, пряности и мед. Тушить до готовности.

Чахохбили

1 курица; 6 помидоров; 1 ст. ложка томатной пасты; 2 луковицы; 6 зубчиков чеснока; растительное масло для жарки; укроп; петрушка; перец; соль

Лук очистить и нарезать полукольцами. Курицу нарезать на куски, медленно обжарить прямо в кастрюле вместе с луком на растительном масле, добавить нарезанные помидоры, томатную пасту и прогреть ещё 5 минут. Добавить полстакана воды и тушить под крышкой. Когда курица будет готова, добавить шинкованную зелень и толченый чеснок, тушить еще 2 минуты. Убрать с нагрева и дать настояться под крышкой 15 минут.

STAHLWAREN-PRODUKTION
SOLINGEN-WUPPERTAL

Картофельные зразы с грибным соусом

Для зраз: 10 картофелин; 1 ст. ложка муки; 0,5 стакана панировочных сухарей; перец; соль; растительное масло для жарки; сливочное масло для жарки
Для соуса: 50 г сухих грибов; 2 луковицы; 2 яйца; 1 ст. ложка муки

Картофель очистить. Грибы отварить, отвар процедить. Яйца сварить «вкрутую». Картофель (5 шт) отварить, истолочь в пюре, остудить. Грибы промыть, нарубить. Лук очистить и нарезать полукольцами. Лук и грибы обжарить на смеси масел, остудить. Картофель (5 шт) натереть сырым на мелкой тёрке, отжать. Смешать с пюре, добавить муку, посолить, поперчить. Из половины луково-грибной смеси приготовить начинку: добавить нарубленные крутые яйца, приправить солью и перцем. Из картофельной массы сделать лепёшки, начинку разделить на порции, уложить на лепёшки и защипать, затем запанировать и обжарить на смеси масел. Тем временем приготовить соус: в луково-грибную смесь добавить грибной бульон (300 мл), смешанный с мукой, уварить. При необходимости зразы прогреть в духовке. Подать с соусом.

Овощной «соус»

2 баклажана; 2 кабачка; 2 сладких перца; 2 луковицы; 2 моркови; 0,5 стакана муки; 6 зубчиков чеснока; томатное пюре; растительное масло для жарки; сахар; соль

Баклажаны и кабачки вымыть, обсушить, нарезать вдоль толщиной 1 см, запанировать в муке и обжарить. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить. Перец очистить, разрезать вдоль пополам, затем — полукольцами, обжарить. Морковь очистить, нарезать ломтиками и обжарить. В невысокую кастрюлю выложить слоями: баклажаны, морковь, кабачки, морковь, перец и баклажаны. Залить томатным пюре с солью, сахаром и толчёным чесноком. Томить до готовности овощей.

Котлеты по-Ивано-франковски

Для блинчиков: 6 яиц; 1 ст. ложка с горкой картофельного крахмала; 1 ст. ложка растительного масла; перец; соль

Для фарша: 300 г говядины; 300 г свинины; 1 луковица; 4 ломтика батона; 0,3 стакана молока; перец; соль

Блинчики. Смешать яйца и крахмал, приправить солью и перцем. На растительном масле испечь тонкие блинчики.

Фарш. Лук очистить. С ломтиков батона удалить корочку, залить молоком, выдержать 10 минут и отжать. Мясо, лук, хлеб измельчить в мясорубке, приправить солью и перцем.

Фарш завернуть в блинчики в виде трубочек, уложить в лоток, залить сметаной и запечь.

Курник

Для теста: 1 стакан молока; 1 яйцо; 25 г свежих дрожжей; 500 г муки; 2 ч. ложки сахара; соль; яичный желток для смазки

Для начинки: 1 курица; 1 луковица; 300 г отварного риса; 6 яиц; соль; специи по вкусу

Тесто. В подогретом молоке растворить дрожжи, добавить яйцо, соль и сахар. Все перемешать и ввести муку. Тесто вымесить и поставить для брожения в тёплое место. Через час его можно использовать.

Начинка. Курицу отварить с луком и лавровым листом, остудить и руками отделить мякоть. Яйца сварить вкрутую, остудить и нарубить. Часть яиц смешать с рисом.

На противень выложить круг теста, потом рисовый слой, затем куриную мякоть, посыпав её нарубленным яйцом. Накрыть вторым кругом теста и защипать по кругу. Смазать яйцом и посыпать крошкой, сделанной из муки, масла и соли. Выпекать при температуре 190 °С 30 минут. Подать с бульоном.

Вертута с жареным луком

Для теста: 2 стакана муки высшего сорта; 2 ст. ложки растительного масла; 2 яйца; 0,75 стакана воды; 2 ст. ложки растопленного сливочного масла; соль

Для фарша: 6 луковиц; 2 ст. ложки масла; 2 ст. ложки рубленого укропа; соль

Фарш. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле.

Тесто. Из муки, одного яйца, растительного масла, воды, соли замесить тесто. Скатать в шар, накрыть полотенцем и оставить на 30 минут.

Затем тесто раскатать толщиной 0,5 см, переложить на полотенце, подпылённое мукой, и, подложив руки под тесто, растягивать его во все стороны до тех пор, пока оно не станет тонким, как бумага. Тесто оставить на полотенце, смазать прожаренным растительным маслом, покрыть жареным луком и укропом. Затем, приподымая полотенце вверх от себя, свернуть тесто рулетом, уложить его спиралью на сковороду с маслом, смазать взбитым яичным желтком, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Готовность вертуты определяют, сделав заостренной спичкой прокол на всю ее толщину: если на спичке не окажется следов сырого теста, значит, она готова. Готовую вертуту нарезать на куски длиной 8–10 см, выложить на блюдо, полить сливочным маслом.

Заливные пирожки

Для теста: 0,75 стакана пшеничной муки; 0,75 стакана ржаной муки; 1 яйцо; вода

Для начинки: 500 г мясного фарша; 1 луковица; 2 яйца; 100 мл молока; соль; перец

Лук очистить и нашинковать. Обжарить фарш с луком, приправить солью и перцем. Из муки замесить крутое тесто на воде с добавлением яйца. Готовое тесто разделать на шарики и раскатать из них круглые лепёшки диаметром 8–9 см, толщиной 1,5–2 мм. Края лепёшек загнуть в складку высотой 8–9 мм. Готовые формы из теста выложить на противень, наполнить начинкой до краёв и залить смесью яиц и молока. Запечь в духовке, пока начинка не поднимется, а тесто не подрумянится. Подать «с пылу с жару», обильно смазав сливочным маслом.

Оладьи

300 мл кефира; 1 стакан муки; 2 яйца; 0,5 ч. ложки разрыхлителя для теста; 1 пакетик ванильного сахара; 1 ст. ложка растопленного сливочного масла; 0,5 ч. ложки соли; 2 ст. ложки сахара

Яйца разделить на белки и желтки. Белки взбить. Из остальных ингредиентов приготовить тесто, оставить на полчаса, ввести белки. Печь оладьи с обеих сторон на растительном масле по 1 минуте. Подавать со сметаной и/или посыпав творожным сыром.

Плюшки

1 стакан молока; 2 яйца; 100 г сливочного масла; 2 ст. ложки сахара для теста; 0,5 ч. ложки соли; 30 г свежих дрожжей; до 4-х стаканов муки; сахар для посыпки раскатанного теста; сливочное масло для смазывания раскатанного теста; сахарная пудра

В тёплом молоке растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца, растопленное сливочное масло, перемешать. В полученную жидкую основу всыпать 3 стакан муки и замесить тесто так, чтоб оно отставало от стенок и дна посуды. При необходимости добавить муки. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место на 1 час для брожения. Затем тесто раскатать толщиной 0,5 см, смазать маслом, посыпать сахаром. Нарезать прямоугольниками, сверуть каждый в рулетик, перегнуть его пополам, сделать надрез и вывернуть в виде плюшки. Уложить на посыпанный мукой противень, дать подойти в тёплом месте до заметного увеличения в объеме и выпечь при температуре 190 °С до золотисто-коричневого цвета. Посыпать сахарной пудрой.

Медовая коврижка на кефире

150 г меда; 200 мл кефира; 1,5 стакана сахара; 0,5 стакана изюма; 2 звездочки бадьяна; 3 ст. ложки растительного масла; 1 ч. ложки разрыхлителя; 2,5 стакана муки

Полстакана сахара сжечь в тёмную карамель, добавить 0,3 стакана воды, прогреть до растворения карамели. Бадьян растолочь в ступке. Смешать мед, кефир, сахар, бадьян, растительное масло, изюм, карамельный сироп, добавить муку с разрыхлителем, замесить нетугое тесто. Вылить его в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Посыпать сахаром. Выпекать при температуре 190 °С не менее 40 минут.

Печёные яблоки

4 яблока; 6 ст. ложек брусничного или черничного варенья; 3 яйца; 1 стакан сахара

Яблоки помыть, срезать верхнюю часть, аккуратно удалить мякоть с семенами и перегородками. Начинить яблоки вареньем и поместить в предварительно разогретую до 160 °С духовку. Тем временем приготовить меренгу: взбить яйца с сахаром до плотной белой пены. Яблоки вынуть из духовки, выдавить из мешка меренгу на яблоки и вернуть яблоки в духовку, предварительно повысив температуру в ней до 180 °С. Запекать до золотисто-коричневого цвета меренги.

Маковое печенье

2 стакана муки; 100 г сливочного масла; 150 г сметаны; 3 ст. ложки сахара; 0,5 стакана мака; 0,5 ч. ложки разрыхлителя

Мак несколько раз залить кипятком, по 2–3 минуты. Затем воду слить и мак растереть с сахаром. Размягчённое масло смешать со сметаной, добавить муку, разрыхлитель, мак. Быстро перемешать, выдержать полчаса в холодильнике, раскатать толщиной 5 мм, выложить на противень, посыпанный мукой и выпекать при температуре 190 °С около 15 минут. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Творожный кекс

1,25 стакана муки; 150 г сахара; 75 г сливочного масла; 2 яйца; 150 г жирного творога; 0,75 ч. ложки разрыхлителя; сахарная пудра

Творог протереть через сито. Сахар растереть с маслом, не добиваясь исчезновения кристаллов сахара. Добавить творог и яйца, перемешать. Смешать муку с разрыхлителем и добавить к творожной смеси, перемешать. Форму для кекса смазать маслом и присыпать мукой, выложить в неё тесто, разровнять его и печь в предварительно разогретой до 180 °С духовке не менее 40 минут. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Снежки

5 яиц; 0,5 литра молока; 0,5 стакана сахара; 1 пакетик ванильного сахара; 1 ст. ложка муки

Яйца разделить на белки и желтки. Белки взбить до получения белой устойчивой пены. Молоко с ванильным сахаром довести до кипения, уменьшить нагрев. Двумя ложками из белка формировать «снежки» и опускать в слабо кипящее молоко, варить несколько минут, аккуратно переворачивая. Готовые снежки вынуть из молока и охладить. Молоко процедить, добавить в него растёртые с сахаром и мукой желтки и уварить при постоянном помешивании без кипения, до заметного загустения. Полученный соус остудить и подать со снежками.

Тёртый пирог

500 г муки; 300 г сливочного масла; 1,5 стакана сахара; 2 яйца; 1 ч. ложки разрыхлителя; любое густое варенье

Масло смешать с сахаром, добавить яйца, перемешать. Затем добавить муку с разрыхлителем, быстро замесить тесто и заморозить его. В посыпанную мукой форму натереть на крупной тёрке слой замороженного теста, затем фрагментами положить варенье и снова натереть слой теста. Так сделать несколько раз. Пирог должен получиться высоким (при выпечке он осядет). Сформованный пирог посыпать сахаром и выпечь в предварительно разогретой до температуры 180 °С в течение 40–50 минут.

Варенье из брусники с грушей

500 г брусники; 500 г твёрдых груш; 3 стакана сахара; 1 стакан воды; 1 палочка корицы

Груши очистить, разрезать каждую пополам, удалив сердцевину, затем разрезать на дольки. Из сахара и воды сварить сироп, залить им бруснику, довести до кипения, снять пену и варить 30 минут. Затем добавить груши, корицу и варить еще 30 минут. Горячее варенье переложить в стерилизованные банки, закрыть крышкой, остудить. Хранить в холодильнике.

Морковный торт

Для теста: 500 г тёртой моркови; 4 яйца; 1,5 стакана сахара; 0,5 стакана коричневого сахара; 1,5 стакана растительного масла; 2,5 стакана муки; 1 ч. ложки соды; 1,5 ч. ложки разрыхлителя; 1,5 ч. ложки корицы; 0,5 ч. ложки молотого мускатного ореха; 0,5 ч. ложки соли

Для крема: 225 г жирной сметаны; 70 г размягчённого сливочного масла; 1,5 стакана сахарной пудры; ванильный сахар по вкусу

Духовку разогреть до 180 градусов. Форму выстелить бумагой для выпечки. Взбить сахар с яйцами, добавить туда масло, перемешать. Затем добавить морковь и все оставшиеся ингредиенты . Тесто поместить в форму и выпекать 35–40 минут. Взбить миксером сметану и масло, постепенно добавляя туда пудру и ванильный сахар. Этим кремом торт можно прослоить и/или обмазать его сверху.

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ 7
САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С СЫРОМ И КОРИЦЕЙ 8
ШАРИКИ ИЗ ПЕЧЁНКИ НА ТВЁРДОМ СЫРЕ 10
ФОРШМАК 12
ЖИДКИЙ САЛАТ 14
КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ КУСКАМИ 16
ШУБА 18
КАРП В ЖЕЛЕ 20
САЛАТ ИЗ СЕЛЁДКИ И ЯИЦ 22
САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА 24
САЛАТ «ПРАЖСКИЙ» 26
САЛАТ МЯСНОЙ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ 28
ФАРШИРОВАННАЯ УТКА 30
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ 32
ФАРШИРОВАННАЯ «ШЕЙКА» 34
СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ С ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ 36
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МАННЫМИ КЛЁЦКАМИ 38
СУП С ГРЕЧКОЙ 40
ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК 42

ДЕРУНЫ 44
ТУШЁНЫЕ СЕРДЕЧКИ С КАРТОШКОЙ 46
ТЕФТЕЛИ ГРЕЧНЕВЫЕ 48
КОТЛЕТА «КОЛОС» 50
УТКА В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА 52
ДУШИ 54
КИСЛО-СЛАДКАЯ ГОВЯДИНА 56
ЧАХОХБИЛИ 58
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ 60
ОВОЩНОЙ «СОУС» 62
КОТЛЕТЫ ПО-ИВАНО-ФРАНКОВСКИ 64
КУРНИК 66
ВЕРТУТА С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ 68
ЗАЛИВНЫЕ ПИРОЖКИ 70
ОЛАДЬИ 72
ПЛЮШКИ 74
МЕДОВАЯ КОВРИЖКА НА КЕФИРЕ 76
ПЕЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ 78
МАКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ 80
ТВОРОЖНЫЙ КЕКС 82
СНЕЖКИ 84
ТЁРТЫЙ ПИРОГ 86
ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ С ГРУШЕЙ 88
МОРКОВНЫЙ ТОРТ 90

Лазерсон Илья
Спичка Михаил

КГБ, или КАК ГОТОВИЛИ БАБУШКИ

Секреты фирменных блюд, рецепты праздничные и повседневные

Ответственный за выпуск *Л.И. Янцева*
Редактор *В.Н. Середняков*
Корректор *О.В. Гуршева*
Верстка *Е.В. Новгородских*

Подписано в печать 05.10.2015.
Формат 84×108 1/16. Бумага мелованная. Гарнитура «Minion».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,08.
Тираж 2 500 экз. Заказ №

ЗАО «Издательство Центрполиграф»
111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15
E-MAIL: CNPOL@CNPOL.RU

WWW.CENTRPOLIGRAF.RU

Отпечатано в типографии «ТДДС-Столица 8»
111024, г. Москва, ш. Энтузиастов, д. 11а, корп. 1